

# High Tea Sandwiches

 4 personen

 Sligro-ISPC



## Ingrediënten

### Voor de sandwich met gerookte zalm:

- 1 plak tramezzinibrood (538016 - 3450363)
- 2 plakken gerookte zalm
- 1 tl mierikswortelpasta
- 2 flinke el roomkaas
- 1 el fijngesneden bieslook
- ¼ komkommer
- 2 radijsjes

### Voor de sandwich met beenham:

- 1 plak tramezzinibrood (538016 - 3450363)
- 2 flinke el eiersalade
- 4 plakken beenham
- 25 g veldsla
- 3 tl grove mosterd

### Voor de sandwich met burrata:

- 1 plak tramezzinibrood (538016 - 3450363)

1 cogollos  
2 tomaten  
1 sjalot  
4 takjes dragon  
1 el olijfolie  
scheutje rodewijnazijn  
2 el kalamata-olijven  
1 uitgelekte burrata

## Bereiding

- Rooster voor de sandwiches met gerookte zalm het tramezzinibrood goudbruin in de oven van 170 °C.
- Meng de roomkaas met de bieslook en de mierikswortelpasta en breng eventueel op smaak met zout en peper.
- Was de radijsjes en schaaf in dunne plakjes. Schaaf de komkommer eveneens in dunne plakjes.
- Snijd het brood in 3 gelijke sneden en smeer iedere snee in met de roomkaas.
- Verdeel over 2 sneden de komkommer en leg er de gerookte zalm op. Verdeel de radijsjes op de snee die nog niet verder is belegd. Leg de 3 sneden op elkaar, snijd doormidden en vervolgens schuin doormidden, zodat mooie driehoeken ontstaan.
- Snijd voor de sandwich met beenham het tramezzinibrood in 3 gelijke sneden. Smeer 2 sneden lichtjes in met de grove mosterd en beleg 1 snee met de helft van de veldsla. Leg er 2 plakken beenham op.
- Verdeel de eiersalade over de ongesmeerde snee brood en leg op de 1e snee. Leg er een snee brood met mosterd op en verdeel er de rest van de veldsla en de beenham over. Leg er de laatste snee brood met

mosterd omgekeerd op.

- Snijd doormidden en vervolgens schuin doormidden, zodat mooie driehoeken ontstaan.
- Snijd voor de sandwich van burrata de tomaten in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Maak de sjalot schoon en snipper fijn. Ris de dragon en snijd de blaadjes fijn. Snijd de olijfjes fijn. Voeg de dragon, de olijfjes en de sjalot toe aan de tomaat en breng op smaak met olijfolie, azijn, peper en zout.
- Snijd de burrata in stukjes en kruid met zout, peper en een beetje olijfolie.
- Snijd het tramezzinibrood in 3 gelijke sneden. Pluk de blaadjes van de cogollos en verdeel de helft over 1 snee brood.
- Leg er de stukjes burrata op en dek af met een snee brood. Leg hier de andere blaadjes cogollos op en verdeel er de tartaar van tomaat over. Dek af met de laatste snee brood.
- Snijd de sandwich doormidden en vervolgens schuin doormidden, zodat mooie driehoeken ontstaan.